

50 anni di bontà 1973 - 2023

diba 70

storie di caffè e momenti di piacere



TECNOLOGIE
E SERVIZI
PER
L'HOSPITALITY

Assistenza efficace e garantita ogni giorno

PROVA
GRATUITA
SU RICHIESTA



ESPRESSO NECTA



ESPRESSO GAGGIA



SUCCHI



CAFFÈ FILTRO



SERVIZI

Trova insieme a noi la macchina più adatta alle esigenze dei tuoi ospiti e della tua struttura

Prova gratuita con macchina in dotazione per almeno una settimana

Comodato d'uso, acquisto della macchina o noleggio operativo con assistenza tecnica personalizzata *Zero Pensieri*

Utilizzo semplice e veloce

Soluzioni dal design innovativo e miglior adattamento agli spazi esistenti

Assistenza tecnica immediata e garantita

Customer care telefonico per la gestione delle emergenze tutta la settimana con i seguenti orari:
dal lunedì al venerdì 07:30 / 19
sabato 07.30 / 13 - domenica reperibilità per le emergenze

Visita periodica di un nostro operatore specializzato per garantire la migliore gestione e manutenzione delle attrezzature

Forniture programmate di prodotti selezionati e certificati

Nessuna spesa di manutenzione con le soluzioni di comodato e noleggio *Zero Pensieri*

Risparmio considerevole sui costi del personale

Risparmio energetico e di risorse rispetto alle macchine tradizionali

Alto gradimento della platea internazionale
Con circa l'85% dei consumi complessivi è la bevanda più conosciuta e bevuta al mondo

Diversificazione della proposta di caffetteria
Normalmente i locali che effettuano tale scelta migliorano il gradimento degli ospiti

Estrema gradevolezza della bevanda caffè anche in abbinamento al cibo

Manutenzione pressoché assente



KALEA

Una celebrazione della cultura dell'espresso e del cappuccino all'italiana in grado di conquistare i palati più esigenti. L'aroma inconfondibile del caffè in grani e la cremosità del latte fresco non sono più un lontano miraggio.

Facile da usare sia dal personale in servizio sia in modalità self-service, grazie all'accattivante touchscreen da 7" è possibile creare il proprio menù caffetteria su misura.

E' dotata di circuito idraulico con air-break e pompa a vibrazione. Grazie al gruppo caffè Z4000 brevettato (con camera piccola) e al cappuccinatore MPF, bevande a base di caffè in grani e latte fresco saranno sempre e comunque un must have della colazione.

KREA PRIME

Con il suo design evocativo, dai particolari moderni e con le sue altissime performance, Krea Prime renderà unica la vostra pausa.

La tastiera retroilluminata e l'ampio display facilitano il processo di selezione rendendolo intuitivo, mentre l'elettronica innovativa permette all'operatore di personalizzare velocemente le ricette e programmare la macchina.

Krea Prime è dotata di una tastiera capacitiva retroilluminata e di un display 4.3" 480x272 (16 milioni di colori) e può contare su una nuova piattaforma elettronica con cui gestire Wifi, Bluetooth, 3G e connettività LAN.

L'ampio alloggiamento tazza facilita le operazioni di pulizia e l'area erogazione in acciaio con supporto metallico conferisce a Krea Prime la professionalità necessaria per primeggiare nel segmento Horeca.





KOMETA

Un'interfaccia touch 7" progettata per offrire un'esperienza utente eccezionale e la cura di ogni minimo dettaglio, per raggiungere la sintesi perfetta di estetica e funzionalità. Creata per farsi notare anche nelle location più raffinate e capace di spingersi, con la sua maneggevolezza e praticità d'uso, oltre i confini del mondo HoReCa.

L'alto livello di personalizzazione offre un ampio menu bevande e permette di creare caffè e cappuccini in base ai gusti individuali dei consumatori. Non solo: Kometa è provvista di una ribaltina mobile, facile da rimuovere e pulire, che consente di avere altezze differenti per ottenere sempre una perfetta qualità in tazza.

Grazie alla sua intuitiva funzione di risparmio energetico, Kometa entra automaticamente in "eco mode" permettendo non solo di impostare la temperatura della caldaia caffè, ma anche di attivare o disattivare i led e settare il livello di luminosità del display. In questo modo, si riducono notevolmente sia i consumi energetici sia i costi operativi.

KREA TOUCH

Un design accattivante, luci decorative, cornici cromate, superfici nere lucide e performance senza paragoni. L'ampio Touch screen e l'interfaccia user friendly permettono di scegliere tra un alto numero di selezioni, di gestire in modo flessibile e personalizzato le ricette, le attività di promozione alle vendite e la trasmissione di video.

Con Krea Touch è possibile ottenere bevande di alta qualità in tempi di consegna estremamente ridotti. Niente di tutto questo sarebbe possibile senza le tecnologie di cui tale modello è dotato.

Il touchscreen HD da 7", le luci decorative e le cornici cromate rendono Krea Touch una soluzione elegante anche all'occhio più esigente.





LA BRILLANTE

Un modello che conquista al primo sguardo con il suo stile contemporaneo e minimalista, che si sposa con le ultime tecnologie del settore.

All'affidabilità del gruppo caffè Z4000, La Brillante associa la nuova tecnologia PrimeMilk, un innovativo sistema di schiumatura del latte che, oltre ad offrire bevande calde a base di latte fresco montato a regola d'arte, consente di dosare con precisione e per ciascuna ricetta, la quantità di schiuma desiderata, per soddisfare i gusti anche dei clienti più esigenti.

La Brillante facilita il lavoro anche degli operatori: il sistema PrimeMilk prevede cicli di pulizia automatizzati, facilmente attivabili da display e per i quali non è necessario rimuovere o smontare alcun componente interno.

LA RADIOSA

Oggi è finalmente disponibile anche il primo modello di superautomatica, La Radiosa, dotata di touch screen HD da 10 pollici. Un design unico e accattivante, esaltato da raffinati profili a led dai colori interamente personalizzabili, le conferiscono un'aspetto sempre diverso.

La Radiosa vanta un'elettronica avanzata, messa in risalto tramite il touchscreen da 10". Ulteriore punto di forza è la connettività, grazie al Wi-Fi e al Bluetooth integrati e alla connessione 3G preimpostata.

La Radiosa è dotata del sistema brevettato EvoMilk, che consente di preimpostare le dosi, la temperatura e la densità del latte fresco, nonché erogare bevande a base di latte caldo e freddo perfettamente montato. Inoltre, al termine del servizio giornaliero la pulizia del circuito latte è facilitata da una procedura che, una volta attivata da touchscreen, si completa in piena autonomia.





CAFFÈ' FILTRO

La macchina caffè filtro elettrica Bunn VP 17-A2 è una macchina per caffè filtro professionale che può preparare fino a 14,8 lt per ora. Può essere posizionata in qualsiasi locale senza problemi visto che non richiede l'allacciamento alla rete idrica.

La caratteristica principale di questa macchina è l'assoluta costanza termica di estrazione ad ogni batch di caffè preparato. La Bunn Vp17-A2 è solida e resistente, interamente in acciaio e ha due piastre riscaldanti autonome che consentono di mantenere il caffè caldo all'interno delle caraffe.

Perfetta per il barista che vuole proporre il caffè filtro nel proprio locale, con attenzione alla qualità del prodotto una preparazione semplice e costante.

SUCCHI

Kreatek presenta la rivoluzionaria generazione di erogatori automatici di bevande fredde dal design moderno ed elegante e con un cuore altamente tecnologico Made in Italy.

Il sistema "Regular Mix" è in grado di miscelare e valorizzare tutti i tipi di succo a base concentrate, anche ad alta percentuale di frutta e polpe/cellule, garantendo il mantenimento di temperature costanti anche sotto elevato stress di utilizzo.

K-JUICE: qualità di erogazione e calo degli interventi manutentivi fanno di Kreatek la soluzione ideale.



50 anni di bontà 1973 - 2023

diba 70

storie di caffè e momenti di piacere

DIBA '70 S.R.L.
Via di Fugnano 5
San Gimignano (Siena)
+39 0577 90.71.06
+39 348 64.50.116
info@dibasg.com
www.diba70.it

